



רכיבים

- גבעול סלרי
- גזר גדול
- בצל גדול
- כפות שמן זית
- שיני שום כתושות
- כפות רסק עגבניות
- גרם עדשים ירוקות או עדשים חומות
- מיליטר יין אדום
- מיליטר ציר בקר
- עלה עלה דפנה קרוע לחתיכות קטנות
- ענפי תימין
- קורט מלח
- קורט פטרוזיליה קצוצה
- קורט פלפל שחור גרוס

הכנה

1. קוצצים סלרי, גזר ובצל לקוביות קטנטנות - מקפידים שיהיו בגודל אחיד.
2. מחממים שמן זית בסיר גדול וכבד. מוסיפים את הירקות הקצוצים ומאדים על אש בינונית-נמוכה 10 דקות.
3. מוסיפים שום ומאדים עוד 2 דק'.
4. מוסיפים רסק עגבניות ומבשלים על אש נמוכה 5 דקות.
5. מוסיפים עדשים ויין ומבשלים על אש בינונית 3-5 דק', עד שהנוזל מצטמצם מעט.
6. מוסיפים ציר בקר ו-1½ כוסות מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומוסיפים עשבי תיבול.
7. מתבלים במלח ובפלפל ומבשלים על אש קטנה 50 דקות, עד שהנוזלים נספגים לחלוטין והעדשים רכות. מוסיפים פטרוזיליה ומגישים.

60 דקות

4 servings 4